

Gelataio - Gelatiere

SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Liguria

AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.03.06 (ex ADA.2.149.454) - Produzione di gelati

Tabelle di equivalenza AdA

Gelatiere	Campania
GELATIERE	Lombardia
Addetto all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Gelatiere	Campania	3	X	X	X
GELATIERE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Gelataio - Gelatiere	Liguria	3	X	X	X
GELATIERE	Lombardia	3	X	X	X
Gelatiere	Marche	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Addetto alle produzioni alimentari - gelateria artigianale	Piemonte	3	X	X	X
Addetto gelateria	Sicilia	3	X	X	X
Addetto qualificato gelatiere	Umbria	3	X	X	X
OPERATORE DI GELATERIA	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato	Calabria	2		X	X
Tecnico di laboratorio di gelateria	Puglia	2		X	X
Addetto all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato	Toscana	2		X	X
Addetto qualificato cioccolatiere	Umbria	2		X	X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
GELATAIO	Abruzzo	0			

Competenze

Titolo: Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti alimentari

Descrizione: . Accogliere il cliente. Orientare e consigliare la clientela rispetto alle esigenze espresse. Informare il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto. Proporre offerte speciali. Offrire piccoli assaggi

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Nozioni di qualità del servizio
Tecniche promozionali
Elementi di customer care
Sistemi di prezzatura dei prodotti
Merceologia alimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di confezionamento merce
Applicare procedure di segnalazione di non conformità merci
Utilizzare dispositivi per la pesatura prodotti alimentari
Applicare tecniche di presentazione prodotti
Applicare tecniche di vendita
Applicare tecniche di comunicazione interpersonale
Applicare modalità di controllo antifurto
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Titolo: Essere in grado di effettuare il rifornimento del banco alimentare

Descrizione: . Registrare i fabbisogni relativi alle merci mancanti nel banco . Registrare i fabbisogni di materia prima per il laboratorio . Controllare dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) e qualitativo (verificare scadenze e standard)

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Elementi di igiene del lavoro

Tecniche di approvvigionamento prodotti

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Applicare tecniche di conservazione degli alimenti

Applicare tecniche di esposizione merce alimentare

Applicare tecniche di igienizzazione degli ambienti

Applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari

Utilizzare attrezzature per la conservazione degli alimenti

Titolo: Essere in grado di effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati

Descrizione: . Controllare, selezionare (tipologia, qualità e quantità) e dosare le materie prime (latte e derivati, frutta, cioccolato, ecc.), gli zuccheri, i prodotti ausiliari e additivi, in base alle ricette e al programma di lavoro giornaliero.,

Pesare e miscela

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.03.06 (ex ADA.2.149.454) - Produzione di gelati associate:

Risultato atteso:Ra1: Realizzare le miscele, sulla base delle ricette, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la selezione delle materie prime e il successivo bilanciamento dei suoi componenti

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di gelati

Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato

Realizzazione del bilanciamento delle ricette di produzione

Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)

Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la

produzione di gelati

Risultato atteso:Ra2: Realizzare la pasteurizzazione delle miscele, controllando la successiva fase di raffreddamento e maturazione del prodotto semilavorato

Gestione del processo di pasteurizzazione delle miscele

Verifica del raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base

Risultato atteso:Ra3: Produrre il gelato, eseguendo la mantecatura dei semilavorati ed effettuando la loro eventuale variegazione con creme, salse ed elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

Produzione del gelato attraverso il processo di mantecazione

Realizzazione dell'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

CONOSCENZE

Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte

Standard di qualità delle materie prime alimentari

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti

Scienza e tecnologia del gelato artigianale

Merceologia alimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato

Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari

Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari

Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato

Applicare tecniche di pasteurizzazione del gelato

Titolo: Essere in grado di effettuare la gelatura

Descrizione: . Versare la miscela nel mantecatore automatico . Impostare i parametri di mantecazione per dare corpo, struttura e consistenza al gelato . Controllare e regolare il processo di mantecazione . Per consolidare e stabilizzare la struttura del gelato riporre

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.03.06 (ex ADA.2.149.454) - Produzione di gelati associate:

Risultato atteso:Ra1: Realizzare le miscele, sulla base delle ricette, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la selezione delle materie prime e il successivo bilanciamento dei suoi componenti

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di gelati

Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato

Realizzazione del bilanciamento delle ricette di produzione

Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)

Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di gelati

Risultato atteso:Ra2: Realizzare la pastorizzazione delle miscele, controllando la successiva fase di raffreddamento e maturazione del prodotto semilavorato

Gestione del processo di pastorizzazione delle miscele

Verifica del raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base

Risultato atteso:Ra3: Produrre il gelato, eseguendo la mantecatura dei semilavorati ed effettuando la loro eventuale variegazione con creme, salse ed elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

Produzione del gelato attraverso il processo di mantecazione

Realizzazione dell'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

CONOSCENZE

Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte

Scienza e tecnologia del gelato artigianale

Merceologia alimentare

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Standard di qualità dei prodotti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di mantecazione del gelato

Applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato

Applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato
Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato
Applicare metodiche di analisi microbiologica
Applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
---------------	---------------

6.5.1.3.2	Gelatai
-----------	---------

7.3.2.2.0	Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero - caseari
-----------	--

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
---------------------	---------------------

10.51.10	Trattamento igienico del latte
----------	--------------------------------

10.51.20	Produzione dei derivati del latte
----------	-----------------------------------

10.52.00	Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
----------	--

